



«Десертный стол требует утонченного вкуса» О СЛАДКИХ БЛЮДАХ

Шеф-кондитер ресторана «Якитория» Оксана Якименко

— К традиционному букету цветов любимой женщине 8 марта можно добавить немного сладости. Какими десертами посоветуете порадовать милых дам?

— Самые простые десерты можно сделать из свежих фруктов, орехов, цукатов, шоколада. Кстати, в строгом понимании десерт — это не обязательно сладкое блюдо. Французы, к примеру, относят к десерту сыр, пресные и менее соленые сорта которого едят с вареньем. К празднику можно сделать сырную тарелку: подаются разные сорта сыра — от самых нежных до острых. Но, безусловно, чаще всего десертом именуют различные пирожные (кейки). Наиболее популярным сегодня является чизкейк. У него множество разновидностей, и каждый кондитер готовит его по-разному. Самые простые — из трех-четырех ингредиентов (сыр, яйцо и крошки от печенья). Сложные включают в себя ликеры, кофе, шоколад, сливки, делаются многослойными, фантазийными, с экзотическими фруктами и ягодами. Чизкейки различаются по способу приготовления: без выпечки, выпекаемые на водяной бане и просто в духовке. Появился чизкейк в России не столь давно, но на наш потребительский рынок вошел и укрепился прочно. В домашних условиях готовить чизкейк достаточно проблематично: важно правильно подобрать сорта сыра, определить оптимальный температурный режим (если речь идет о выпечке) и не переусердствовать с добавками.

— Какие тенденции наметились в приготовлении десертов?

ЯПОНЦЫ ЕДЯТ СЛАДОСТИ, НО ВСЕ ОНИ НИЗКОКАЛОРИЙНЫЕ, В ОТЛИЧИЕ ОТ ЕВРОПЕЙСКИХ И АМЕРИКАНСКИХ

— Сейчас, в эпоху здорового питания, появилось много легких, низкокалорийных десертов. Многие десерты готовятся на основе йогурта. Также есть сезонные тенденции. Например, сейчас, с приходом весны, в меню нашего ресторана будут добавляться более легкие, фруктовые десерты. Летом у нас подаются фруктовые супчики, различные виды мороженого. Необычным я бы назвала японское фасоловое мороженое, которое изготавливается с использованием сладкой фасоловой пасты. «Умэ сю соосу» — это фрукты под кремом. Этот десерт очень актуален в холодное время года. В целом, могу сказать, что сегодня все больше уделяется внимания десертам национальных кухонь, в частности японской.

— Японская кухня считается одной из самых экзотических. В чем специфика десертов японской кухни?

— Японская кухня разительно отличается от любой другой кухни мира. Ее секрет кроется в тщательном подборе продуктов, красоте подачи, а также в отношении к продукту в целом. Простота, доведенная до совершенства, — основная черта японской кулинарной традиции. Основное правило японской кухни — не сотвори, а найди и открой. Ведь никто не может соперничать с тем, что создано самой природой. Японцы заимствовали десерт из евро-

пейской кухни довольно поздно — в конце XIX века, после начала контактов с иностранцами. И несмотря на введение в традиционную трапезу так называемого третьего блюда, японцы предпочитают другие десерты. В Стране восходящего солнца это не привычные нам жирные пирожные и торты, а свежие фрукты. Кроме фруктов, японцы едят и другие сладости, но все они низкокалорийные, в отличие от европейских и американских. Чаще всего японские сладости (разнообразные печенья) готовятся из рисового теста с добавлением растительного масла и иногда желатина.

— В Японии очень популярны блюда из фасоли, не так ли?

— Среди японцев много вегетарианцев, поэтому в их рационе всегда присутствует большое количество бобовых. Поэтому десерт из фасоли — очень распространенное блюдо, и в каждом ресторане существует свой секрет его приготовления. Основа фасоловой пасты — красная фасоль йокан, которая долго вываривается и взбивается в мусс. Сладость и особенный вкус фасоловому муссу придает фруктовый сахар. Весной, во время цветения сакуры, японцы делают из пасты различные праздничные лакомства. Они готовят сладости в форме цветочков сакуры, лепят животных, лотосы. К сожалению, в России подоб-